

MINISTERIO DE SALUD

SECRETARIA POLITICAS, REGULACION E INSTITUTOS

y

SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS

Resolución Conjunta N° 21/2009 y N° 147/2009

Bs. As., 26/2/2009

VISTO el Expediente N° 1-0047-2110-10046-07-7 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica; y

CONSIDERANDO:

Que la empresa Verenium Corporation USA ha solicitado la inclusión de la Fosfolipasa C, al Código Alimentario Argentino (CAA) como coadyuvante de elaboración para hidrolizar fosfolípidos durante la refinación del aceite de soja y otros aceites vegetales comestibles.

Que la Fosfolipasa C ha sido evaluada por la FDA.

Que el artículo 1263 del Capítulo XVI del CAA, contempla el empleo de enzimas o fermentos en la industria alimentaria.

Que la CONAL propone que se incorpore como ítem f) del artículo 1263 del CAA, la Fosfolipasa C proveniente de microorganismos, para uso en la industria aceitera, según consta en el Acta N° 78 de la CONAL.

Que resulta necesario modificar el artículo 1263 del CAA.

Que los Servicios Jurídicos Permanentes de los organismos involucrados han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el Decreto 815/99.

Por ello,

EL SECRETARIO DE POLITICAS, REGULACION E INSTITUTOS

Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS

RESUELVEN

ARTICULO 1º — Sustitúyese al Artículo 1263 del CAA el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 1263: El empleo de enzimas o fermentos en la industria alimentaria queda limitado a los casos expresamente indicados por el presente Código y son los siguientes:

a) Carbohidrasas: Amilasas, procedentes de hongos (*Aspergillus orizae*). Invertasa y lactasa, procedente de levaduras.

Para emplear en productos de panadería u otros a base de cereales; en cervecería; en la elaboración de azúcar invertida, etc.

b) Pectinasas: Procedentes de hongos, frutos y diversas plantas.

Para emplear en la industria de los jugos cítricos, del vino, de zumos vegetales.

c) Proteasas (Protidasas-Peptidasas): Procedentes de hongos, bacterias, plantas o animales (Pancreatina, Pepsina, Triptasa, Labfermento o Cuajo, Ficina, Bromelina, Papaína).

Para emplear en la industria panadera, cervecera, quesera, de la carne y derivados.

d) Enzimas no hidrolíticas (Glucosa-Oxidasa, Glucosa-Dehidrogenasa, Catalasa): Procedentes las primeras de hongos y la última de hongos, bacterias y animales.

Para emplear en la industria del queso, de zumos vegetales.

e) Lipasas: Procedentes de hongos o bacterias.

Para emplear fundamentalmente en la industria quesera.

f) Fosfolipasa C proveniente de microorganismos.

Para uso en la industria aceitera".

ARTICULO 2º — Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la Dirección Nacional de Registro Oficial para su publicación. Cumplido, archívese. — Dr. CARLOS A. SORATTI, Secretario de Políticas, Regulación e Institutos, Ministerio de Salud de la Nación. — Ing. Agr. CARLOS ALBERTO CHEPPI, Secretario de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos.